

農業新食代 最愛台灣味

源自農村 · 融入土地情感的伴手禮

當然不一樣！

先進國家近年興起的慢食樂活風潮，其實是對地方飲食文化的尊重；推廣各地鄉土伴手禮，也等同支持在地農業，使鄉土食材得以繼續生產，甚至帶動農村周圍的觀光產業，讓地方傳統文化可以推廣及延續，讓台灣鄉間各處的平凡農產品，激發出不平凡的創意，提升為豐美動人的伴手禮。

歡迎大家常常到農漁村 Long Stay，體驗我們一起生活打拼的這片土地，支持在地農業與在地文化，多多選購當地的農漁村伴手禮，與親友分享來自寶島土地上的芬芳，把它們收藏在胃裡也擺放在心上，也許你能從那裡嚐出道地的台灣味。





台中市農會出品 頭等倉好米禮盒 連結在地 · 堅守核心價值



台中市農會總幹事賴溪松

「葫蘆墩米」、「濁水米」、「西螺米」素享盛名，驗證中部地區自古即是全台「頭等米倉」。台中市原即稻米集散中心，今日地位依然不變。市農會積極佈局，開發婚嫁薏米禮盒，整合上下游，尋求異業結盟，相信稻米產業的未來依然興旺。

採訪·攝影／徐清銘 部分照片由台中市農會提供

台中早年有全台「頭等米倉」封號，頭等好米是日本貴族的最愛，台中市農會抱持傳承歷史的情懷，嚴選精製，推出「頭等倉」好米禮盒，期待重現昔日頭等米倉的榮光。

位處核心 稻米集散地

台中都會也產好米？可能不少台中市民也會訝異，其實，日據時期，台中不但是寶島米倉，更是好米的故鄉，米質之佳，連日本皇親國戚也指定食用，當然，這裡所說的台中，指的是早年的台中州廳，區域範圍涵括現今的中彰投4縣市，但也別以為如今高樓林立的繁華台中都會，好米已是往事如煙；登上高樓望遠，市郊猶是綠油油一片，900多公頃的稻田面積，比不少幅員小的鄉鎮還廣袤。



大紅薏米禮盒洋溢喜氣

台中市的稻米產業發展歷史悠久，市農會總幹事賴溪松話說從前。中部平原土壤肥沃、氣候合宜、水源充足，擁有生產好米的絕佳條件，日據時期，依環境特質，北部以茶葉聞名，嘉南平原廣植甘蔗，中部則是米倉，「北茶、中米、南糖」概括了當時農業分布的狀況，中部的「葫蘆墩米」、「濁水米」、「西螺米」素享盛名，台中市因位處區域核心地位，很早以前即發展成為稻米集散買賣中心，米商雲集，碾製米業發達，地方耆老都知道，台中州廳生產最好的稻米，大部分都集中台中市，因而搏得「頭等米倉」封號。

時至今日，台中稻米集散中心的地位依然不變，提供市農會揮灑的舞台，開發好米禮盒，取名「頭等倉」，可不是隨意說說，典故斑斑可考。

「頭等倉」精品好米禮盒，稻米原料主要選自南屯稻區，台中市8個行政區中，西屯、南屯區因位居邊陲、發展較晚，難能可貴地留有許多稻田，不過，西屯週邊工業區蔚集，環境因素不易掌控，南屯相對單純，且地下水水位高，稻田多為「泉水田」，灌溉水源少有污染疑慮，從第一關的稻作區選擇，市農會即用心把關。

專業製作 一貫化碾製

市農會總幹事賴溪松表示，「頭等倉」禮盒用米採契作專業生產，嚴選最高等級的好米精製，契作稻米收購價格比市面高，當然對田間作業要求也高，施肥、用藥皆須遵循嚴格標準，稻作收割之前，須經採樣抽驗，檢驗結果沒有農藥殘留才能收割。

台中市農會設有先進的一貫化碾製米加工設備，契作區收割的濕稻穀送入廠；經過過磅、檢測含水量、熟度，剔除雜草、異物，完成初步篩選，經初級烘乾，即送入冷藏貯存；後製加工作業，由輸送帶直接送至碾米廠房，全程低溫、電腦監控作業，加工完成後即低溫貯藏，務必使消費者吃到最新鮮的米。

「頭等倉」禮盒選用稻種為台9號，除取其食味質佳、口感好、白粒米少、晶瑩剔透等優點，穩定性高也是主要因素。賴溪松表示，好米禮盒最重品質，而且為對應市場的消費特性，1、2期稻作期間的空窗期仍可穩定供貨，因此米質穩定度相當要緊，經過測試，台9號米2期作貯存半年之久，品質幾乎沒有變化，是最理想的稻種。



三層設計靈感來自傳統嫁妝五斗櫃

健康訴求 主攻伴手禮

「頭等倉」禮盒主攻伴手禮市場，並衍生「心心相印」、「米好良緣」婚嫁喜米禮盒系列。

送禮商品除了品質第一，包裝也很重要，台中市農會對此下足功夫。走西式路線的喜米禮盒系列，以新嫁娘的嫁妝五斗櫃為靈感，設計成3層抽屜式樣，隱喻父母對女兒的呵護備至，層層篩選的好米與代表



市農會碾製米廠設備先進



稻穀低溫暫存桶



碾製米作業全程低溫控制



碾製米電腦一貫化作業



白米低溫冷藏庫



「頭等倉」禮盒頭等品質，賴溪松引以為豪



「米好良緣」囍米禮盒設計走中式路線



頭等倉伴手禮盒很受歡迎



年節送禮外，頭等倉
伴手禮盒亦適合當彌
月禮品



心型子盒代表心心相
印

甜蜜愛情的喜糖，維繫新人百年好合。中式路線系列則以2個心型子盒為主禮，象徵兩顆心永遠相繫相惜，另有6盒小喜糖為配禮，兼具傳統6禮的意義，每項設計均具有深遠意涵。系列囍米禮盒皆採大紅、粉紅色調，洋溢喜氣，包裝材質有貴族、有平民，便於新人有多樣選擇。

囍米禮盒上市以來，市場反應相當不錯，銷售情況蒸蒸日上。賴溪松認為，傳統喜餅油脂、糖分、鹽分含量高，為延長保存期限，難免使用防腐劑，囍米禮盒則沒有這方面的顧慮，健康訴求符合現代的消費潮流，市場接受度越來越高。另外，據他觀察，如由長輩主導，多選用中式禮盒，年輕一輩則偏愛西式，目前兩者銷售比例大約相當。

區隔市場 拓行銷通路

看好好米禮品化的市場潛力，賴溪松總幹事計畫進一步升級碾製米設備，增購最先進的精米機器，硬體投資粗估達2千多萬元，一旦設置完成，「頭等倉」好米將在無塵空間、等同食品級規格的环境中加工生產，屆時整體品質又拔高一籌。

市農會勇於投資，反應其經營狀況的優異，去年，僅白米單項商品的營業額即達近1億元，以都會型農會而言，如此績效相當不易，賴溪松歸功於台中稻米產業的良好基礎外，對於農會用心的經營也頗為自得。

賴溪松表示，台中自來是中部稻米集散地，行銷體系周全完備，而且人口多、消費市場大，市農會的稻米商品有自營通路，多數為在地行銷，主攻家庭、餐飲業的大包裝米，以「晶品米」品牌行銷；專供祭祀用途另有「平安米」品牌，最高檔的「頭等倉」禮盒除自營通路，也外放各地盤商，並跨界結盟婚紗禮服、婚嫁用品、喜餅業者，擴大行銷版圖。

策略聯盟 創多贏局面

台中市是繁華都會，農地不多，農產品項、產量有限，但市農會對於農業推廣的用心，絲毫不遜於鄉村型農會，推廣部門專職人員十多人，陣容全台數一數二，農事推廣表現備受肯定，第一屆金推獎評選就獲獎，且入選的是僅有6個名額的特殊貢獻獎。推廣部門績效卓著，供銷部門也不遑多讓，去年營收3億3千多萬元，相當亮眼。



台中市郊仍見綠油油稻田

不過，雖然績效表現虎虎生風，但隨著都市擴張、農田不斷被高樓吞噬，市農會也面臨巧婦難為無米炊的隱憂，台中市區目前雖有900多公頃稻田，但市地重劃腳步飛快，賴溪松預估，3、4年後，稻田可能被侵吞近半，面積急降至400~500公頃，因應生產基地萎縮的危機，賴溪松擬定對策是與周邊鄉鎮市農會策略聯盟，分工合作。

賴溪松表示，消費者對於品質的要求日高，碾製米設備必須跟上腳步，一套先進設備動輒以千萬元計，還得計算倉儲、冷藏設備等成本，以及行銷通路的佈建等，花費鉅資興設，未必符合經濟效益，若農會間策略分工，依據本身的產業現況，有的專注生產、有的從事加工行銷，避免重複投資，設備可充分利用，閒置時間少，就能開創出利多局面。

事實上，台中市農會全力推展的另一項主要農作商品「黃金玉冷筍」，今年即與一溪之隔的太平市合作，「黃金玉冷筍」係透過預冷處理讓鮮度幾近現採的麻竹筍，上市以來，備受好評，但台中市竹筍產量有限，太平合乎要求規格的竹筍加入後，產量可滿足市場需求，預冷設備也能善盡其用。

稻米產銷合作方面，賴溪松目前尋求的聯盟對象是烏日鄉農會，烏日毗鄰南屯區，環境條件差不多，賴溪松規劃的合作方式是，指定環境好、污染源少的區域，栽培、碾製加工、行銷方面，雙方各有所司、密切合作。

對於未來，賴溪松的腳步相當積極，方向則謹守服務農民的宗旨，專業之外敬謝不敏。他表示，農會之成為農會，有其特質、特定任務，經營理念、方向不能走偏。目前市農會有200多位員工，開源很重要，但開發商品須與在地產業連結，並提升層級才有意義，不能失去農會的核心價值。

在地農產 提高附加值

早年，市農會曾開發無患子香皂，雖開風氣之先，但沒多久，各地農會、民間業者競相跟進，無患子商品滿天飛。無患子並非台中的在地農產，亦無傳統脈絡可循，賴溪松印象中偏離專業的產品唯此一項，已使他深切反省。新近，市農會利用米糠提煉油脂，成功開發「美糠優」潤膚皂禮盒，雖然也是香皂，但原料取自在地生產的稻穀，並拉高其附加價值，意義全然不同。



「美糠優」潤膚皂主成份取自米糠

煉油脂，成功開發「美糠優」潤膚皂禮盒，雖然也是香皂，但原料取自在地生產的稻穀，並拉高其附加價值，意義全然不同。

「美糠優」煉製技術來自台中農改場轉移，特殊之處是該潤膚皂主要成分純粹由米糠提煉，添加增色的柚子、柑橘、文心蘭等副成分，亦是在地的農特產。

台中稻米產業歷史悠久，產銷體系發展完備，雖然綠油油的稻田只存在記憶之中，已是早晚的事，但在市農會運籌帷幄下，相信稻米產業的未來依然興旺。



農會本部大樓位於台中市中心



農會推廣農業新知不遺餘力



農會傳承稻米文化從小紮根



新稻種觀摩講習，農民參與踴躍



「晶品米」主攻家庭、餐飲業用米